

Prähistorisches Superfood mit Zukunft

Mit dem Tatarischen Buchweizen feiert ein Rohstoff sein Comeback, der Funktionalität und Geschmack miteinander verbindet und damit als ein neues Superfood gilt. Gleichzeitig erfüllt das Pseudogetreide den Wunsch der Verbraucher nach ursprünglichen, authentischen Zutaten mit gesundheitlichem Mehrwert – ob in Fitness-Getränken, Molkereiprodukten oder Backwaren.

Immer mehr Menschen wollen sich gesund ernähren – und sie sind aufgeklärt wie selten über gesunde Lebensmittel und die Folgen einer unausgewogenen Ernährung. Genauso wichtig wie die Gesundheit (92 %) ist den Verbrauchern jedoch ein guter Geschmack (99 %), und für immerhin die Hälfte spielt der Faktor Zeit eine wichtige Rolle. Diese Zahlen lieferte der 2018 erschienene Ernährungsreport des Bundesamts für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

Die naheliegende Lösung, um all diesen Anforderungen gerecht zu werden: Standard-Produkte der täglichen Ernährung wie Nudeln, Brot, Getränke oder Joghurt mit einem gesundheitlichen Plus versehen – beispielsweise mit Inhaltsstoffen aus der Natur, die auch unsere Vorfahren schon nutzten.

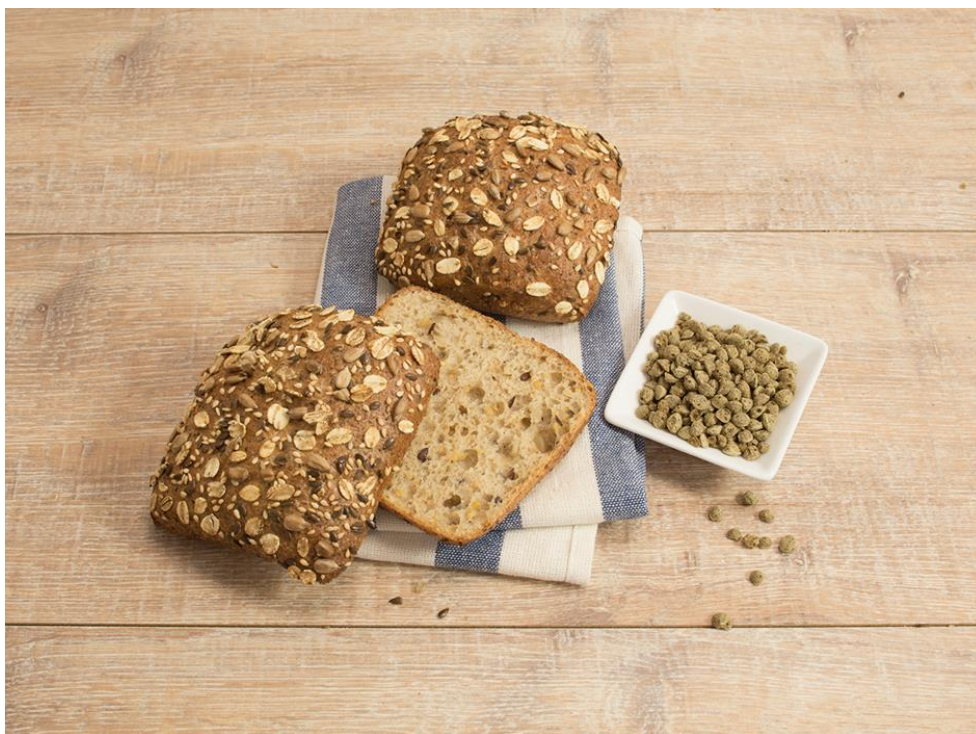
Ein solcher ernährungsphysiologisch wertvoller Rohstoff mit Geschichte ist der Tatarische Buchweizen. GoodMills Innovation hat dieses prähistorische Superfood nun für die moderne Lebensmittelherstellung aufbereitet, um guten Geschmack mit bester Bioverfügbarkeit der beiden Hauptinhaltsstoffe Rutin und Zink zu verbinden. Unter dem Markennamen „RutinX – der Tatarische Buchweizen“ ist diese Buchweizenvarietät als Mehl oder Crisps erhältlich.



Lange Tradition in der asiatischen Medizin

In Asien ist der Tatarische Buchweizen bis heute als Wirkstoff der traditionellen Medizin bekannt, unter anderem bei arteriellen Erkrankungen oder Diabetes. Denn sein Anteil am Bioflavonoid Rutin ist 100fach höher als beim Gemeinen Buchweizen. Studien konnten inzwischen belegen, dass Rutin beim Menschen blutzuckerregulierend, antioxidativ und blutdrucksenkend wirkt.

Eben dieses Rutin war bisher dafür verantwortlich, dass der Tatarische Buchweizen in Europa seit Ende des 19. Jahrhunderts zunehmend von der Bildfläche verschwunden ist. Denn durch seinen hohen Gehalt an diesem sekundären Pflanzenstoff geht mit dem charakteristischen Buchweizenaroma auch ein starker Bittergeschmack einher. Historisch betrachtet war diese Buchweizenart in Europa deshalb zwar ein weit verbreitetes Lebensmittel in Grützen oder Pfannkuchen, dies aber mehr als Sattmacher in schlechten Zeiten, denn als eine Zutat für genussreiche Mahlzeiten. GoodMills Innovation ist es nun gelungen, in einem speziellen patentierten Verfahren den Bittergeschmack des Tatarischen Buchweizens zu verringern – ohne dabei den ernährungsphysiologischen Mehrwert zu schmälern.



Tatarischer Buchweizen-Brötchen

Vielfältig in der Anwendung

Mit seinem milden Aroma und seinen hervorragenden technologischen Eigenschaften ist RutinX – der Tatarische Buchweizen in den verschiedensten Applikationsbereichen einsetzbar. Denn das Pseudogetreide punktet als Zutat nicht nur klassisch in der Bäckerei, sondern kann auch in Müslis, Süßwaren wie Keksen und Riegeln, Pastakreationen, Brotaufstrichen oder Smoothies und Shakes den Fett-, Eiweiß- und Kohlenhydratstoffwechsel unterstützen. Abhängig von der Dosierung des Rohstoffs im Endprodukt können bestimmte Health Claims zu Zink ausgelobt werden.

Gleich auf welches Argument sich Hersteller konzentrieren – Superfood, Urgetreide oder Stoffwechsellieferant: Der Tatarische Buchweizen bietet die ideale Antwort auf aktuelle Verbrauchertrends. GoodMills Innovation unterstützt seine Kunden mit fundiertem Getreide-Knowhow von der Entwicklung eigener Rezepturen bis hin zur Produktion.

Weitere Informationen und Kontakt

GoodMills Innovation GmbH

Svenja Frank

Trettaustrasse 35

21107 Hamburg

Tel.: +49 40 75 109 632

E-Mail: svenja.frank@goodmillsinnovation.com

URL: <http://www.goodmillsinnovation.com>